

PITA PARTY-SERVICE AU SAUMON ET RAIFORT

- les galettes sont cuites au four à pierre
- préparation simple: décongeler; prêt rapidement
- peut se consommer froid ou chaud

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 2.11
PRIX CONSEILLÉ	CHF 3.50
MARGE BRUTE	CHF 1.39



1 Pce 41666 Surg.-Mini-pita pocket, cuite, Coup de pates®, 6×6 cm, 220×18 g

10 G 3304 Philadelphia nature 10 kg

50 G 2528 Farce pour sandwiches saumon-raifort, Amor Traiteur, 1.5 kg

5 G Laitue iceberg, lavée, tranchée

1. Décongeler le pain pita:

- Au four: humidifier le pain pita avec de l'eau; placer au four préchauffé à 80–90 °C pendant max. 5–6 minutes
- Au grille-pain/grill: pour un rendu croustillant
- Sans réchauffer: laisser décongeler le pain pita dans son sac plastique à max. 5 °C pendant env. 2 heures

2. Couper le pain pita en deux; tartiner la partie supérieure de Philadelphia

3. Garnir la partie inférieure de salade Iceberg; répartir le mélange saumon-raifort par-dessus à l'aide d'une poche à douille; replacer la partie supérieure du pain pita

D'autres inspirations vous le trouverez sur pistor.ch/inspiration